

کوکنگ کے شوقین لوگ گروپ میں ایڈ
ہونے کے لیئے واٹس اپ پہ رابطہ کریں
0344.1000784

Chef Club

ایگز رول Ibrahim Chef

اجزاء:

- گوشت آدھ پونڈ
- سرکہ 2 ٹیبل سپون
- نشاستہ 2 ٹیبل سپون
- چینی 2 ٹیبل سپون
- سویا بین کا اچار 2 ٹیبل سپون
- آٹا 6 ٹیبل سپون
- انڈے چھ عدد
- خودپور پودے ایک کپ
- نمک، تیل حسب ضرورت

Chef Club

کی ایک اور پیشکش

1: رانگ گورا کرنے والی کریم داغ دھبوں کا مکمل خاتمہ گارنٹی کے ساتھ

2: سمارٹ کرنے والی دیسی دوائی

3: موٹا کرنے والی دیسی دوائی

انشاء اللہ مکمل گارنٹی کے ساتھ اور **3** نسخہ آزمودہ ہیں

Contact: Only Whatsapp

0344.1000784

Ibrahim Chef

۱. گوشت کا باریک فیما فیما ر کریں۔ خود رو پودوں کے ڈنٹھل نکال کر گرم پانی میں بھگو دیں تاکہ نرم ہو جائیں گوشت کو نشاستہ،

۲. سویا بین کے اچار اور سرکہ میں ملا دیں۔ تیل کو خوب گرم کر کے اس میں گوشت ڈال کر خوب تلیں پھر اس میں خود رو پودے

۳. اور بانس کے درخت کی کونپلیں ڈال کر چند منٹ پکائیں اور اس میں چینی شامل کر کے چمچے سے تین چار بار الٹ پلٹ کریں

۴. اور نیچے اتار لیں۔ آٹے میں نمک ملا کر پانی سے گوندھیں اور انڈوں کو اچھی طرح پھینٹ کر آٹے میں ملا کر مکس کریں۔

۵. گوندھے ہوئے انڈے والے آٹے کو کسی صاف تختے پر پھیلا کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر ان پر گوشت تھوڑی تھوڑی

مقدار میں رکھیں اور لپیٹ لپیٹ کر رکھتے جائیں۔ جب تمام رول بنالیں تو ان کو گرم تیل میں چھوڑ کر تلیں۔ تلنے کے بعد گرم گرم باہر

نکال کر کھانے کے لئے پیش کریں



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784